

# Glühmost



Genau das Richtige für  
die kalte Winterzeit!



Wasche die **Orange** gründlich und schneide sie in etwa 1 cm dicke **Scheiben**. Press etwas Saft aus der halben **Zitrone** in eine **grosse Pfanne**. Gib die Orangenscheiben und die restlichen **Zutaten** dazu.

**Koch** das Ganze in der Pfanne auf. Nimm dann die Pfanne vom Herd und lass den Glühmost noch etwa **5 Minuten stehen**.

Jetzt **fischst** du mit einer Schaumkelle oder einem Sieb die Gewürze und Orangenscheiben heraus – schon ist der feine Glühmost **fertig**. Prost!

## Zutaten

### für 4 Becher

- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Orange
- 1 halbe Zitrone
- 1 grosse Zimtstange
- 4 Gewürznelken

